31e Année. — Tome LXI N° 1590 Paris, 18 Décembre 1924

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE ET LA CAVE D'ASSMANNSHAUSEN (1)

Le vignoble domanial d'Assmannshaùsen, d'une superficie totale de 66 morgen ou 16 hectares 5, est le seul vignoble rhénan, planté en cépages rouges, vraiment intéressant. Le pinot noir tardif ou Spätbùrgùnder, convenable-

Fig. 5.426. — Le vignoble d'Assmannshausen.

ment exposé, au sud, sur un sol provenant de débris de schistes violets du Taùnus, bon support pour la vigne, peut y donner de bons vins, si l'année permet aux raisins de mûrir suffisamment, ce qui n'est pas toujours le cas. Je reproche seulement à ce support d'être un peu lourd et trop gorgé d'eau.

On trouve aussi en Rhénanie, comme cépages rouges, le « Pinot hâtif »

(1) M. Biron : « Les Vignobles domaniaux dans les Provinces rhénanes », chap. VI. Wiesbaden, 1924.

à Ingelheim, dans la vallée de l'Ahr, et le « Portugais bleu » en petites taches très disséminées.

Les différentes parcelles qui le composent présentent un ensemble un peu hétéroclite : achetées à des particuliers, elles réunissent les nomzreuses fautes que le vigneron rhénan peut commettre.

De nombreux ceps ne sont pas fructifères, c'est là un grave inconvénient, la vigne étant cultivée pour ses fruits. Une sérieuse sélection s'impose. Ce défaut, de planter des boutures quelconques, est général en Rhénanie, et, chez les petits vignerons, il n'est pas rare de voir différents cépages pousser, sans ordre, les uns à côté des autres ; les bois destinés à faire des boutures étant coupés au hasard, ou sur les ceps très vigoureux qui attirent irrésistiblement le vigneron. Or, ces ceps sont souvent stériles, surtout chez le Riesling (faûlriesling, riesling paresseux).

La taille a été mal faite.

Sur une parcelle d'une quinzaine d'années, on remarque des cordons simples, trop longs, dégarnis et enroulés autour d'un fil de fer qui les étrangle, s'enfonce dans le bois et provoque du rougeot. Ces ceps ne portent pas de fruits.

Les cordons dirigés vers le bas de la pente se dégarnissent vers leur extrémité.

Ailleurs, la plantation est trop serrée, 20 à 30 cm. séparent deux ceps ; cette distance est nettement insuffisante.

Nous sommes encore en période d'organisation. Les nouvelles plantations (1923-1924) sont soigneusement faites, en carrés, 1 m. 20 de côté, deux racinés choisis avec soin et placés à faible distance l'un de l'autre (1). A la troisième année, on formera un cordon simple sur chaque cep, et, après quelques années, un cordon sur deux sera arraché.

Ce procédé, exigeant l'arrachage d'un cordon sur deux, n'est peut-être pas parfait. Il est nouveau et tend à se répandre de plus en plus dans les vignobles domaniaux. La substitution des cordons simples aux cordons Guyot ne me paraît pas aussi avantageuse qu'on l'espère, dans un pays où les gelées sont fréquentes La réparation d'un cordon « gelé » est une opération parfois très difficile et longue et son remplacement laisse un grand vide improductif pendant plusieurs années. De plus, un cordon simple, plus chargé, mûrit plus difficilement des fruits de qualité moindre. On paraît rechercher la quantité au détriment de la qualité.

Dans les parcelles achetées et en bon état, les échalas de bois ont été remplacés par des piquets de fer à T, de 0 m. 90 de haut ; à 0,30-0,40, un premier fil de fer sur lequel est recourbé la branche à fruit. Deux fils, distants horizontalement de 0,20 et à 0,50 du premier, guident les pousses de l'année et suppriment ainsi les attachages, si longs et si onéreux.

(1) J'ai toujours condamné l'ancienne méthode du Rheingau, encore très en vogue aujourd'hui, qui consiste à planter trois boutures ou racinés côte à côte. Deux ceps sont menés en « cordon Guyot » et le troisième (cep de repos) porte seulement un courson à deux yeux. Cette méthode a l'inconvénient de soustraire les ceps et les raisins à l'action bienfaisante de l'air et de la lumière et de favoriser le développement exagéré des moisissures. Consulter la « Revue de Viticulture », tome 60, page 191.

De nombreux murs en bonne maçonnerie soutiennent les terres, des rigoles en ciment évacuent les eaux de ruissellement, et, de loin en loin, des cuves cimentées, sur plate-forme, reçoivent l'eau qui coule d'une conduite en fer. Ces cuves servent à la préparation de la bouillie bordelaise.

Une grande parcelle, placée à mi-pente, présente de beaux piquets carrés, noirs et blancs, alternativement. Un rang est greffé sur « Riparia-Rupestris », le second franc de pied, et ainsi de suite. Plus loin, le porte-greffe à l'essai est le « Riparia Geisenheim n° 1 ».

Après dégustation des vins produits, vendangés à part, on peut dire que

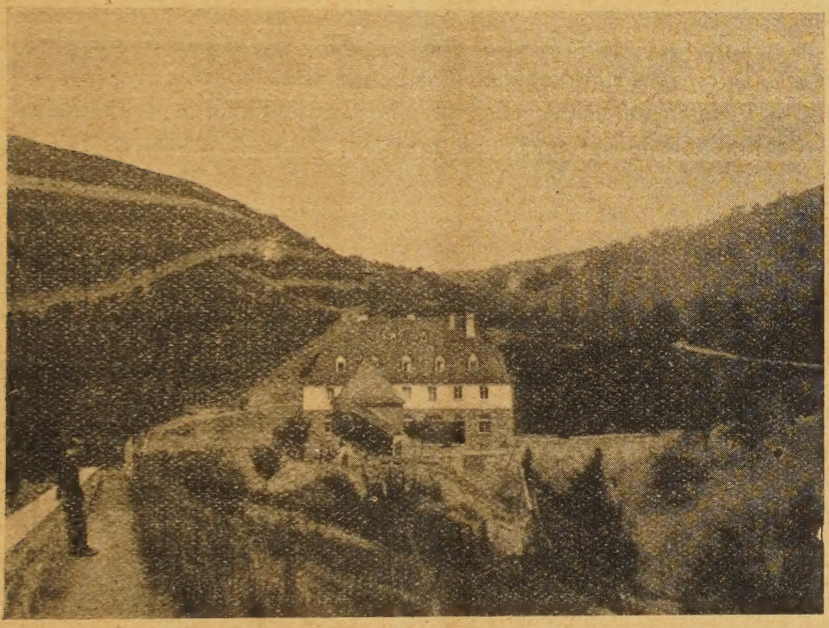

Fig. 5.427. — La cave d'Assmannshausen.

si les ceps greffés ,et je l'ai constaté souvent, donnent, aux bonnes années, un poids supérieur de grappes et un moût de densité plus élevée, le bouquet du vin n'est pas le même, il est moins caractéristique, mais plus fin. Aux mauvaises années, aucune différence n'est appréciable.

Une pépinière de plants américains divers est très bien installée sur le haut de la pente et renferme de nombreux pieds-mères. Je ne m'explique cependant pas exactement le choix de son emplacement. Est-elle soustraite complètement aux courants froids d'une vallée trop étroite et mieux exposée au soleil? C'est possible. Il est certain que les Allemands auraient intérêt à acheter leurs « bois » en France. Ils l'ont d'ailleurs fait en vue de la création de pépinières — mais c'est tout. Ils exagèrent souvent, intentionnellement, sur le chapitre patriotisme (1). Ils veulent boire du vin

(1) L'Etat allemand est passé maître en l'art de flatter sans cesse l'orgueil du peuple allemand et de l'induire ene rreur. — Mon maître M. Lagatu écrivait en 1916 dans la « Revue méridionale des idées » : « On peut souhaiter que l'Allemagne reconnaisse promp-

allemand provenant de bois allemand. Ils sont dans l'erreur; sous le climat rhénan, leurs bois mûrissent aussi mal que leurs raisins, et, « pour arriver à consommer leurs petits vins aigres, doivent souvent faire appel aux sentiments patriotiques de la population » (Kölnische Volkzeitung).

Un champ d'expériences sur vignes greffées est placé sous la surveillance des professeurs de l'Ecole d'agriculture de Geisenheim, qui cherchent activement à produire des porte-greffes qui permettront de lutter plus efficacement que par l'emploi du sulfure de carbone contre la vague phylloxérique qui envahit rapidement le vignoble rhénan.

La Cave, construite en 1922-24, c'est-à-dire au moment où l'Etat allemand s'était ingénument déguisé en mendiant, représente sérieusement, avec les travaux de terrassement et d'aménagement du vignoble, un placement imposant. *Elle est remarquablement conçue.*

Face à l'ouest, un cellier avec pressoir hydraulique, à deux maies spéciales pour vendange égrappée. La pression, pouvant atteindre 175 atmosphères, est obtenue au moyen d'un tuyautage communiquant avec un réservoir placé tout en haut du vignoble. Une pompe de secours peut fonctionner électriquement. Un petit pressoir, d'un mètre de diamètre, pour essais. Un fouloir pour les grappes devant être vinifiées « en rosé » et un appareil à démotter les marcs après leur passage sur la presse.

Un ascenseur de deux tonnes dessert tous les étages du bâtiment, du grenier à la cave.

Au-dessus du cellier, le logement du fermier et les bureaux.

Face à l'est, derrière le premier bâtiment, un second disposé perpendiculairement, dont la coupe transversale est figurée sur le croquis ci-joint.

Trois étages : chambre des fouloirs-égrappoirs, au nombre de deux, mobiles sur rails, mus électriquement. Au-dessous, la cave de fermentation (Gärkeller) dont la température peut varier entre 15° et 25°, au moyen de radiateurs d'eau chaude. Des cuves en chêne, d'une contenance de 2.000 litres, reçoivent environ 1.600 kgr. de vendange égrappée. 22 cuves sont déjà placées. Ce nombre sera doublé dans la suite.

Au-dessous, une cave (Lager-Keller), bien construite, contenant des fûts de 1.200 litres (stück) et des 1/4 (300 litres). La température ne doit pas dépasser 8 et 10° C. Une chaudière fournissant de l'eau pour étuver et laver les fûts, une salle pour le lavage des bouteilles (« flaschen » contenant 75 ct., parfois 70) et une, plus grande, servant à l'étiquetage, au capsulage et emballage.

Un caveau (musée) sert à la conservation des vins en bouteilles et permet de retrouver les produits des années passées, dans des niches spéciales.

Les produits du vignoble d'Assmannshausen seront vinifiés, cette année, pour la première fois, dans la nouvelle cave.

Voici, au sujet des vendanges de rouge en Rhénanie, quelques notes inscrites en automne 1923.

tement toute la sottise et toute la maladresse de ses sophismes collectifs. » (H. Lagatu : De l'éducation de l'esprit). — Aucune amélioration !

Le soleil a enfin daigné assister aux vendanges qui donneront cette année un poids insignifiant de raisins. Les 26 et 27 octobre, deux charrettes ont transporté du vignoble d'Assmannshaùsen à la cave de Rüdesheim (8 km.) deux cuviers. Le premier contenant 400 kgs. de raisins (caractéristiques du

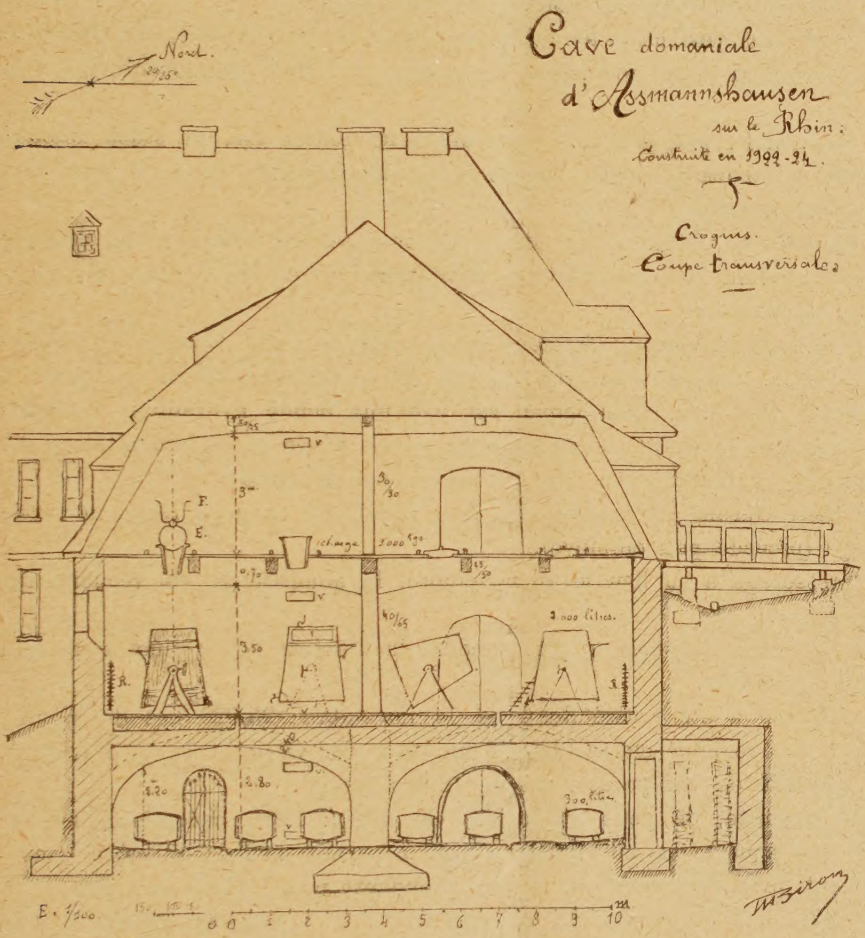

FIG. 5.128. — Coupe du second cellier d'Assmannshausen.

moût : 82° Oesle, 8,2 0/00 (pour mille d'acidité) (1), le second 500 kgs. (83° Oesle, 8 0/00 d'acidité). Cette cueillette, d'un poids total de 900 kgs, a été mise dans la deuxième classe — c'est-à-dire avec les raisins sains ou « Gesùndtraùben », la première classe acceptant les « aùslese » ou « vendanges à part, surchoix » comprenant les belles grappes, bien mûres et atteintes de pourriture noble, ce qui décèle une forte teneur en sucre, alors que la troisième classe reçoit les « faùltraùben », raisins moisis, cochylisés ou mildiousés. Les raisins maculés de terre « Erdtraùben » sont mis à part. Le vin produit est vendu aux vinaigreries ou aux distilleries.

L'égrappage a lieu au cellier ; l'appareil utilisé est un fouloir-égrappoir

(1) L'acidité est exprimée en acide tartrique.

ordinaire, mû à la main. La nouvelle cave d'Assmannshausen, à peine terminée, possède deux appareils, mus électriquement.

Le procédé employé en cette circonstance, pour une aussi faible quantité, est des plus pittoresques : deux solives posées sur un cuvier servant de glissières à un châssis garni d'un treillage métallique, animé d'un mouvement de va-et-vient par deux vignerons placés face à face.

Le raisin est jeté dans le châssis mi-plein, et les mailles, du diamètre d'une pièce d'un franc, retiennent les grappes qui sont ensuite enlevées à la main.

Le mout et les pulpes sont ensuite mis à fermenter dans un stück défoncé (pièce de 1.200 litres) dressé sur un socle. La fermentation peut avoir lieu de plusieurs façons :

1° Combinierte Gärung. Un disque de zinc perforé maintient le chapeau immergé pendant la durée de la fermentation, qui est de 8 à 15 jours suivant la température.

2° Geschlossene Gärung (fermentation à l'abri de l'air). Comme il est indiqué ci-dessus, mais un couvercle de bois ferme hermétiquement la tonne, à l'exception d'un trou dans lequel est fixé une bonde hydraulique permettant seulement la sortie du gaz carbonique. La durée de la fermentation est de plusieurs semaines, avec un remontage par semaine.

3° Offene Gärung (fermentation à l'air libre). Le chapeau reste en partie immergé (procédé peu employé).

Le pressurage a eu lieu le 15 novembre, la quantité de vin recueilli fut de 700 litres.

Il a fait froid et beaucoup plu, pendant la floraison des « pinot » en juin 1923, d'où coulure.

En 1922, il a été rentré du 4 au 14 novembre : 25.029 kgs de raisins, mis dans la deuxième classe (densité moyenne 80° Oesle et 12 % d'acidité).

La quantité de vin produit fut de 18.600 litres.

Cette quantité, de petit vin acide, est due à l'été, exceptionnellement chaud, que nous avons eu en 1921 et qui a permis au bois de mûrir convenablement, préparant ainsi une récolte abondante pour l'année suivante.

En 1921, il a été rentré du 26 octobre au 1er novembre : 13.460 kgs de raisins (deuxième classe), avec une densité moyenne de 115° Oesle et 6,5 % d'acidité.

La quantité de vin produit fut de 9.300 litres.

Bonne année, été exceptionnellement chaud, mais récolte réduite et bien préparée par les gelées printanières qui causèrent des dégâts appréciables en réduisant la quantité.

Les vins rouges d'Assmannshausen se conservent mal en bouteille. Ils gagnent beaucoup à être bus jeunes, avant la sixième année ; ont alors une belle couleur rouge, très agréable à l'œil.

Les bouteilles de 1905 contiennent un liquide jaunâtre, celles de 1906, un vin âpre. Les « Assmannshausen Höllenberg » 1918 et 1919 sont de bons vins rouges, mais aucune comparaison ne pourrait être faite entre eux et les vins rouges français.

Ces vins sont très peu demandés en Rhénanie et prennent le chemin d'Hambourg et de Berlin.

L'effort fait par les Allemands pour obtenir du *vin rouge allemand* est certes louable, surtout coûteux, mais la pente choisie pour mûrir du pinot tardif est soustraite au soleil, déjà rare, un bon tiers de la journée, et le sol lourd et gorgé d'eau d'une vallée trop étroite donne aux vins une âpreté caractéristique (herbgesmackt), peu agréable au bon goût français habitué aux vins des côtes de feu.

MARCEL BIRON,

Ingénieur agricole, Professeur de Viticulture,
Conseiller technique auprès du Comité Directeur
des Forêts. H.. C. I. T. R. à Coblence.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS ANCIENS ET NOUVEAUX ET LEUR VINIFICATION

Les cultivateurs ne peuvent se rendre compte, par eux seuls, de la valeur d'un hybride. Il y a des milliers de variétés la plupart intéressantes en raison d'une ou plusieurs qualités. On se laisse facilement influencer par l'aspect productif du plant, la beauté du raisin. Ces beaux raisins sont même bons à manger lorsqu'ils sont au point voulu de maturation. Néanmoins ils donneront un vin qui ne plaira pas à la dégustation.

La grande majorité des hybrides résistent parfaitement au Mildiou avec un ou deux sulfatages quatre années sur cinq et celui qui visite une plantation sulfatée plusieurs fois ne peut pas se faire une idée exacte de la résistance des plants. Il faut, en résumé, pour connaître la valeur d'un plant ne pas le sulfater pendant plusieurs années successives, ce qui occasionne souvent de fortes pertes à l'expérimentateur, et vinifier les raisins séparément.

L'étude d'une centaine de variétés déjà choisies dans celles qui présentent les caractères d'un plant de valeur demande la mise en culture d'une surface importante et cinq à six ans d'observations. Sur ces 100 variétés, cinq à dix seulement mériteront d'être retenues; il faut arracher les autres ou les greffer en pied avec d'autres variétés nouvelles à étudier si l'on fait vraiment un choix utile pour le planteur futur; l'étude est en effet continuelle, les hybrideurs créant chaque année. Ce sont en définitive de grosses dépenses qui expliquent le prix élevé de variétés du mérite le plus grand.

Chaque cultivateur ne peut pas, évidemment, faire de semblables essais, il est utile qu'il sache ce qu'est un champ d'expériences sérieux pour qu'il puisse choisir, en connaissance de causes, les variétés à planter.

L'hybridation de la vigne est à résultats probématiques en raison du nombre très grand des caractères divers des géniteurs qui peuvent donner lieu à un nombre considérable de combinaisons, quelques-unes seulement pouvant être bonnes. Aussi, les hybrideurs ont-ils abandonné la méthode directe pour hybrider des hybrides entre eux. M. Seibel semble avoir trouvé la voie pour augmenter les chances de succès. Il choisit les hybrides à croiser dans des lignées déterminées qui transmettent avec plus de fréquence à leurs descendants les qualités qu'il recherche.

C'est par une juste observation des résultats qu'il obtenait chaque année que ce savant, autant que patient et tenace hybrideur, a déduit une méthode qui lui permet d'obtenir des variétés se rapprochant de plus en plus de la perfection, comme finesse de goût, tout en conservant la résistance au Mildiou, et chose remarquable, on peut constater que dans la série des 8.000 il y a des plants donnant des vins d'une finesse supérieure à ceux de bien des viniferas et qui ont une résistance presque complète au Mildiou, comme 8209, 8216 et 8218.

Il semble y avoir confirmation et application des principes de Malingié, sur le croisement des races d'animaux. Pour les variétés de blancs, cette résistance et qualités unies se trouvent déjà dans les 6720 et 6980. En dehors de ces numéros, il en est d'autres un peu sensibles au Mildiou, comme les très remarquables blancs 5658, 8402, 8407, 8229, 8243, pour lesquels il faut un sulfatage après fleur, et peut-être un deuxième à 5658 et 8402, mais c'est un petit inconvénient à côté des 6 à 10 sulfatages dont il faut noyer les viniferas. Lorsque l'on a dégusté les vins de ces numéros, la conviction que la question de la lutte contre le Mildiou est pratiquement résolue, s'impose; de plus ces variétés sont très vigoureuses et résisteront vraisemblablement au Phylloxéra. Quinze à vingt ans seront encore nécessaires pour élucider ce point.

La plantation en directs présente de si grands avantages que l'on ne court guère de risques en la pratiquant, et une demi-résistance au Phylloxéra est suffisante pour lutter victorieusement contre ses dégâts, sauf dans les terrains très phylloxérants, en renouvelant par provignage les plants qui viendraient à faiblir.

Dans les anciens numéros, 4643 conserve ses mérites de gros producteur de beaux raisins à gros grains; vin de qualité moyenne. 5455 a de nombreuses qualités. Débourrement tardif qui lui a permis de ne pas être incommodé en 1923 par les basses températures des 17 et 20 juin, très grande vigueur, gros bois qui s'aoûte précocement, maturité de toute première époque. Je ne l'ai pas sulfaté depuis 7 ans, et il n'a pas été sensiblement atteint par le Mildiou. Le Rot Brun a sévi avec intensité en 1922 dans mon champ d'expérience; certains numéros ont perdu jusqu'aux trois quarts de leur récolte, d'autres 10 à 30 %, celui-là n'a eu que quelques grains atteints. Grosse production que sa vigueur permet. Beaux raisins longs à grains surmoyens serrés, sucrés. Degré alcoolique 10° 1/2 à 14° suivant années, terrains et climats, vin très bon, teinturier comme le Gamay Fréault si le raisin est cueilli à complète maturité, mais de qualité bien supérieure à ce dernier.

Ne pourrit pas. En ne le laissant cuver que 24 à 30 heures, on obtient un vin plus fin, plus fruité, de belle couleur brillante.

M. Seibel n'aurait obtenu que ce numéro qu'il suffirait pour lui assurer la reconnaissance des viticulteurs. C'est un plant qui mérite d'être planté dans toutes les vignes, ne serait-ce que pour remplacer le Gamay Fréault ou autres teinturiers qui rendent le vin pâteux, ou plus grossier, et lui donnent un goût douceâtre. Lorsque ce cépage sera répandu, son vin sera certainement très recherché par le commerce, car il peut être substitué au Roussillon pour coupages, tout en pouvant faire, seul, un vin de consommation bourgeoise.

Je dois faire remarquer que sa puissance colorante se développe avec l'âge et n'atteint son haut degré que vers 5 à 6 ans. Car jusqu'à cette année, le vin que j'ai récolté de cette variété était bien couvert, mais n'était vraiment pas un teinturier. Il en est de même de sa précocité de maturation.

Il donne du déchet au bouturage et à la greffe sur table, par contre il y a facilement 100 % de réussite lorsqu'on le greffe en place sur souches même âgées. J'en ai greffé ainsi sur 101-14, B. S. 893, G. 2, 5181, 4673 avec le même succès.

La verte vieillesse de M. Seibel donne l'espoir qu'il poursuivra encore bien des années ses fructueuses recherches; il créera, grâce à sa méthode, des numéros qui laiseront loin derrière eux la plupart des viniferas parce qu'ils donneront la qualité du raisin des viniferas et auront la résistance du plant américain aux maladies. Il n'y a pas mélange certain des caractéristiques de chaque plant composant mais le plus souvent juxtaposition de ceux visibles ou à l'état latent, ainsi deux plants noirs donneront par l'hybridation des plants blancs et des plants noirs parce qu'il y a des blancs dans leurs ascendants et de même que M. Malingié peut obtenir sa magnifique race de mouton « Charmoise » vigoureuse, rustique et de chair exquise en croisant berrichonne × solognote × tourangelle × mérinos par Kent, amélioré par Goord, on obtiendra certainement des plants dont la résistance aux maladies sera voisine de celle des plants américains et qui donneront des raisins ayant les caractères d'un pinot, d'un gamay ou d'un cabernet et ces plants mis en terrains spéciaux pourront donner de véritables vins de crus. C'est en effet l'association du terrain spécial et du plant qui lui convient qui détermine la caractéristique du vin.

Le temps et de multiples essais se chargeront de résoudre cette question; ce qu'il importe actuellement, c'est d'obtenir des plants résistants au Mildiou et permettant de produire de bons vins de consommation courante, au minimum de prix. Le problème paraît dès maintenant résolu par 4643, 5455, 6111, 6339, 6905 à goût de Gamay, 8216, 8218 et d'autres variétés pas suffisamment sorties de l'ombre. Le Monnier 111-5 donne aussi un excellent vin se rapprochant comme goût des viniferas.

L'Estellat de M. Baco est de même à remarquer par son bon goût et son haut degré en couleur comme 5455.

Le Totmur du même hybrideur est un blanc qui se distingue par sa netteté de goût et son degré alcoolique de 13 à 14°.

On a beaucoup vanté de nombreux hybrides blancs comme donnant un vin de qualité bien supérieure à celui des hybrides rouges. Il faut bien se rendre à l'évidence, les vinifications faites par les planteurs et les divers concours le prouvent, la grande majorité ont un déplaisant goût de lincécumi ou manquent de degré alcoolique. Le goût devient plus neutre, plus fin et le degré alcoolique élevé avec les numéros ci-après : S. 5409, 5182, 5658, 5775, 6720, 6980, 8229, 8402, 8407, 8243, 8740 et Totmur. Quelques-unes de ces variétés n'ont pas encore été vinifiées séparément, mais les raisins très sucrés et francs de goût donnent à croire que leurs vins seront du même ordre que pour les numéros déjà vinifiés qui présentent les mêmes caractéristiques. Les numéros en rouges et blancs que je viens de citer sont ceux qui donneront satisfaction à tout vigneron qui n'exige pas l'impossible perfection, bien que le perfectionnement continu soit la raison d'être de ce monde; j'y joindrai encore 5632 dont le vin bien franc de goût a plus de finesse que 4643, beaux raisins serrés, ainsi que 6258.

D'autres numéros anciens peuvent encore satisfaire des agriculteurs qui veulent produire principalement pour leur consommation et surtout s'ils emploient une bonne méthode de vinification, tels sont : S. 1000, 4636, 5163, 5329, M. 8296, BS. 893, 2862, Baco I en rouges; S. 867, 880, 2859, 4638, 4964, 4986, 4995, 5213, 5279 en blancs. Ces plants sont très multipliés et par suite bon marché, mais ils ont tous des défauts d'un ordre ou d'un autre, le plus courant étant de ne pas donner des vins neutres; beaucoup aussi sont peu alcooliques.

L'exposition des vins d'hybrides du 27 janvier 1924 à Mâcon met en lumière la valeur du vin de certains hybrides par une heureuse comparaison. Cette valeur a été comparée à celle d'un vin très ordinaire de Gamay du Mâconnais, auquel le jury, composé de dégustateurs commerçants en vins, a attribué la note 15 sur 20. On est porté à croire, vu la composition du jury, que la cotation a été faite au point de vue commercial.

On relève dans le palmarès : 5455 note 19, Mounier III-5, 15 (l'année précédente il avait obtenu 20), 5163 note 16, 5410, 16, 4643, 15, 1000, 15. C. 19637, 15. Estellat, 16. Baco 1, 16 et 20 pour vin vieux. 880, 15. 4986, 16. 5182, 16. 5409, 18.

Il est très important, au point de vue commercial, de tenir compte du degré alcoolique. Le Midi fournit une quantité considérable de vins d'Aramon de 5°, 6 ou 7° au plus d'alcool et peu colorés. Ces vins doivent, avant leur livraison à la consommation, être coupés avec d'autres de 10° à 12° et plus, et la France ne paraît pas en produire en quantité suffisante, ce qui justifie l'achat des vins étrangers au grand dam des producteurs et des finances du pays. Les vins droits de goût, hauts en couleur et de 10° à 14° d'alcool auront longtemps une vente facile et très rémunératrice. Pour le moment, 5455 est le seul hybride qui remplisse toutes ces conditions de vins de coupage.

Pour que la vigne nouvelle soit réellement un progrès, il est indispensable que la qualité du vin accompagne la résistance du plant aux maladies, sinon elle resterait un expédient à faible diffusion. C'est pour cela que je me

permets de dire : casse-cou, à ceux qui se disposent à planter des surfaces importantes en numéros les plus anciens.

Ils ont eu leur utilité, ils ont rendu des services et ils ont été l'origine, le principe des numéros nouveaux de bien plus grande valeur, mais ils doivent maintenant céder la place, comme les as actuels perdront peut-être du terrain dans quelques années en faveur des plants plus nouveaux et de valeur plus grande.

Dans notre époque caractérisée par la vie chère et la disproportion de protection de l'industrie et de l'agriculture, il faut produire bon à bas prix de revient, sans trop envisager les conséquences futures pour les retardataires. Le prix de revient diminue si les frais diminuent et plus encore si la production est augmentée et régularisée et ce sont bien ces trois qualités qui font la supériorité des hybrides producteurs directs sur les plants français greffés.

Il faut en viticulture, comme dans l'industrie, marcher avec le progrès pour ne pas être sa victime. Celui qui croit se maintenir sur sa position acquise marche en réalité en arrière. Tout doit progresser, c'est la loi du monde.

Le commerce demande des vins francs de goût de 9° à 12°, hauts en couleur et fruités. Un certain nombre de variétés les donnent si elles sont bien vinifiées. La vinification des raisins d'hybrides demande des procédés autres que les viniféras pour obtenir toute la finesse qu'ils peuvent donner.

Le sulfitage, le pied de cuve ou les levures sélectionnées sont presque de nécessité, mais le procédé qui m'a donné les meilleurs résultats est celui de vinification sur vin dû aux œnologues : MM. Salles et Laborde dont les essais, tombés dans l'oubli, remontent à 38 ans. Il est basé sur le fait que si l'on met des moûts dans un liquide contenant une quantité suffisante d'alcool, les ferments inférieurs consommateurs de sucre et générateurs des goûts grossiers ne se développent pas, seules les levures elliptiques déterminent la fermentation, il en résulte une meilleure utilisation du sucre et des produits plus affinés. On arrive à obtenir des vins à peu près francs de goût avec des variétés qui comme 2003, 5163, 5329 ont un goût herbacé ou légèrement foxé et l'augmentation du titre alcoolique peut aller jusqu'à 10 %. J'ai obtenu un excellent résultat en employant 11 hectos de vin pour 44 de moût, ce qui ramenait la teneur en alcool du mélange à moins de 2 %. MM. Salles et Laborde avaient fait un essai réussi en mettant seulement 10 % de vin de l'année précédente.

Ce procédé est des plus recommandables et n'occasionne pas de frais supplémentaires. On peut même, si l'on n'a pas à sa disposition une quantité de vin vieux suffisante, vinifier d'abord une petite quantité de la vendange, les numéros les plus précoces, et se servir de ce vin pour donner au moût le degré voulu d'alcool. Sulfiter comme d'ordinaire. 10 à 15 % de vin paraît être une quantité suffisante en pratique.

Il faut aussi rompre avec la vieille habitude de laisser le vin en contact du marc, 8, 10 et 12 jours.

24 à 30 heures d'ébullition suffisent avec 5455 et Estellat si l'on désire

un vin de table de couleur normale; on pourra ajouter dans la cuve 8 à 10 grammes de tanin par hecto pour compenser celui qui ne pourra pas être puisé dans les grains et les râfles par défaut de temps, le vin sera plus fruité. 40 à 60 heures seront suffisantes, suivant la température, pour que le vin acquière toute la couleur que le raisin peut lui donner; passé ce temps, il se précipite davantage de couleur sur les râfles que le vin n'en tire des pellicules et en définitive il perd de la couleur en contractant un goût acerbe ou de râfle qui mettra 6 mois et plus pour disparaître. L'égrappage donne de bons résultats et il est à souhaiter que le broyeur égrappeur se répande davantage.

La plupart des vignerons possèdent en même temps que des hybrides des viniféras. Voici un procédé de vinification qui ne permet qu'aux parfaits connaisseurs de déceler l'hybride.

Le vin d'hybride a été fait comme il vient d'être dit et on a vendangé les viniféras avec 48 heures de retard. Le vin d'hybrides est tiré encore en pleine fermentation et versé dans la cuve de greffés dans la proportion de 25 % environ de greffés sulfités et levurés, le reste en vin d'hybrides. On laisse fermenter 36 à 50 heures. Le vin ainsi fait a, à s'y méprendre, le goût du viniféra employé.

En envisageant la question d'hybrides au point de vue spéculatif, on constate qu'il se plante chaque année des millions de ces plants.

Les viticulteurs avertis plantent des hybrides même imparfaits parce qu'ainsi ils s'assurent une plus forte récolte et plus régulière, à moins de frais, aussi la production augmente et les prix sont en baisse, ce qui, pour une partie du vignoble français, réduit les bénéfices à proche de zéro pour les cultivateurs de plants français greffés.

L'avenir doit leur paraître peu encourageant s'ils songent que la production moyenne pourra atteindre 80 à 90 millions d'hectos et même plus avec la création d'hybrides plus parfaits.

Le vin de vigne greffé coûte, mis en cave, Midi excepté, 90 à 100 francs l'hectolitre. Celui des hybrides, en vignes bien établies, 25 à 35 francs. C'est évidemment pour ces derniers que la vie est assurée à qualité équivalente.

Aussi le cultivateur d'hybrides voit, sans trop d'émotions, la perspective de baisse des prix et il sait que si le Mildiou, contingence inéluctable, réapparaît intense, lui n'en souffrira pas et vendra son vin deux ou trois fois plus cher, juste tribut dû à son intelligente prévoyance.

Il n'est pas inutile, il me semble, d'envisager l'éventualité d'une surproduction qui se dessine déjà. Lorsque le plant français ne représentera plus la grande majorité de l'encépagement, les années déficitaires seront plus rares et chaque fois le déficit moindre que pour le passé. Il n'y aura plus de relèvements presque périodiques du cours des vins. Les prix baisseront, les stocks en cave iront croissant. Peu à peu les économies des petits seront absorbées et il faudra vendre ou arracher la vigne, puis ce sera le tour d'autres mieux armés pour la lutte jusqu'à ce que la quantité de vignes françaises arrachées ait ramené la production au niveau de la consommation.

Cette crise qui fera presque disparaître la vigne française, comme un nouveau Phylloxéra, sera lente, mais qui peut dire qu'elle n'est pas possible? On est en marche vers le plant idéal. C'est l'impression que donnent les vins 5455, 6905, 8216 et 8218. S'il apparaît, on le plantera et les conséquences suivront.

Seuls les planteurs d'hybrides seront peu touchés parce que l'on ne plante plus quand le bénéfice probable menace de devenir nul et les cours se stabiliseront laissant une marge suffisante pour le vigneron.

On peut estimer à une dizaine de millions le nombre de plants d'hybrides mis en place chaque année, ce qui ne représente guère qu'une surface très restreinte de 2.500 hectares de plantations nouvelles en hybrides, mais l'apparition d'hybrides donnant un vin équivalent au vin de viniféras décuplera vite ce chiffre et dix ans après la production pourrait être accrue de 20 millions d'héctos. Si donc la vigne française a encore de longs jours de tranquillité, il n'est pas moins vrai que l'hybride produit de 80 à 150 hectolitres à l'hectare lorsqu'elle-même ne donne que 30 à 50, et que moins rapidement se développeront les plantations d'hybrides, plus en bénéficieront les premiers planteurs de la vigne nouvelle.

J.-F. Ravat.

ACTUALITÉS

La clarification des vins blancs tachés (L. Ferré). — Dégustation à la tasse d'argent (L. Mathieu). — A propos de la délimitation des vins de Vouvray (X. X. X.). — L'accord franco-allemand sur la potasse. — Association des Ingénieurs agronomes. — Bibliographie.

La clarification des vins blancs tachés. — Le décret du 19 août 1921, qui donne la liste des opérations licites pouvant être employées pour la vinification et la conservation des vins, indique, pour les vins blancs « tachés », la clarification au moyen de charbons purs, exempts de principes nuisibles et non susceptibles de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique.

Dans le texte que nous venons de reproduire, le mot « clarification » a été vraisemblablement employé par euphémisme aux lieu et place du mot décoloration, et il convient de lui donner sa signification applicable à ce cas particulier. Il s'ensuit également que seuls les vins blancs « tachés » peuvent revendiquer le droit à cette décoloration artificielle. Aussi est-il indispensable de savoir ce qu'on entend par vin « taché ».

Le droit à l'appellation générique de vins blancs résulte d'une façon générale moins de la couleur des raisins dont ils proviennent que des conditions de vinification. Chacun sait, en effet, qu'on peut préparer de tels vins soit avec des raisins blancs, soit avec des raisins noirs, à une condition, toutefois, c'est que le jus soit incolore.

Si la vinification des raisins blancs ne présente en général aucune difficulté, il n'en est pas de même de celle ayant pour but de transformer le moût de raisins noirs à jus blanc en vin blanc, bien que la matière colorante du raisin soit uniquement localisée dans les peaux. En effet, sous l'in-

fluence des traitements mécaniques auxquels le raisin est soumis pour en extraire le moût, et quelles que soient les précautions prises pour assurer une séparation immédiate du jus des pellicules, il est bien rare que le moût n'ait pas pris une légère coloration rosée. Cette teinte est, du reste, d'autant plus accentuée que la maturité du raisin est plus grande. Ce sont ces vins, légèrement colorés d'une façon accidentelle, qui sont désignés couramment sous le nom de « vins tachés » et dont le détachage par l'emploi d'une petite quantité de noir est admis.

Il n'en est plus de même lorsqu'il s'agit d'un vin obtenu en laissant fermenter pendant 24 ou 48 heures le moût au contact des pellicules et de la râfle. Le vin ainsi obtenu est un vin « rosé » ne pouvant être assimilé à un vin « taché » et devant être vendu avec sa coloration propre.

Peuvent également être considérés comme vins blancs « tachés » les vins de raisins blancs ou rouges qui ont contracté accidentellement une légère teinte du fait de leur séjour dans des fûts à vins rouges.

Pour ces vins blancs colorés très légèrement, mais suffisamment pour ne pas être admis tels qu'ils sont par la clientèle, producteurs ou négociants ont la faculté de les décolorer en mettant à profit la propriété que possèdent certains charbons ou noirs d'absorber la matière colorante du vin. Mais il est de toute importance de n'utiliser que des produits commercialement purs, qui ne soient pas susceptibles de modifier ni les caractères organoleptiques, ni la composition chimique du vin.

Ces charbons, appelés fréquemment « noirs décolorants » ou « noirs œnologiques », sont d'origine animale ou d'origine végétale. Les produits bruts résultant de la calcination des os en vase clos (noir animal) ou de celle de bois de certaines essences d'arbres (charbon végétal), doivent les uns et les autres subir une purification, de façon à éliminer tous les corps (sels de chaux, de fer, sulfures) susceptibles de modifier le vin dans le sens que nous avons indiqué précédemment. La purification se fait en traitant ces produits bruts par de l'acide chlorydrique et en éliminant par des lavages successifs les sels solubles et l'excès de l'acide ayant servi au traitement d'épuration.

M. Rocques a indiqué tout récemment, dans une étude très intéressante, les caractères qui permettent de vérifier si un noir est suffisamment purifié pour répondre aux conditions fixées par le décret précité. L'auteur de la note en question donne les caractères suivants que doivent présenter les produits dits « commercialement purs »:

1° Cendres solubles dans l'acide chlorhydrique inférieures à 1 %;
2° Absence d'acide chlorhydrique ou autres à l'état libre;
3° Chlorures (exprimés en chlorure de sodium) inférieurs à 0,1 %;
4° Neutralisation et absorption d'une solution d'acide tartrique inférieure à 7 ou 8 %;
5° Fer dissous par une solution tartrique, moins de 0 gr. 040 %;
6° Absence de sulfures.

Les produits commerciaux sont offerts soit sous forme de noir en pâte, soit sous forme de noir en poudre. Les premiers contiennent de 15 à 20 % de charbon pur et sec, tandis que les seconds en renferment de 75 à 80 %. D'après ces données, il semblerait que les noirs en poudre, contenant quatre à cinq fois plus de charbon que les noirs en pâte, doivent avoir un pouvoir décolorant quatre à cinq fois plus grand que les autres et qu'il faille, pour produire la décoloration, beaucoup moins de noir en poudre que de noir en pâte. Tous ceux qui se sont occupés de la question savent que, pratiquement, les choses ne se passent pas ainsi et qu'à poids égal de matière utile, le noir en pâte possède un pouvoir décolorant beaucoup plus grand que celui qui a été remis en poudre par évaporation de l'eau. M. Rocques, dans l'article précité, cite un exemple dans lequel il lui a fallu 27 grammes de charbon sous forme de noir en pâte pour obtenir la décoloration d'un vin, et 105 grammes de ce même noir réduit à l'état de poudre.

La forme de noir en pâte est donc celle qui doit être utilisée de préfé-

rence pour la décoloration des vins blancs, car le plus grand pouvoir décolorant de ce noir compense largement les quelques difficultés résultant de sa manipulation et de son emploi.

Pour que les qualités gustatives du vin ne soient pas modifiées par un traitement au noir, il est indispensable de ne pas exagérer la décoloration et de n'employer que la quantité de charbon nécessaire pour obtenir le résultat désiré.

Les doses de noir varient non seulement avec le pouvoir absorbant du produit dont on se sert, mais aussi avec l'intensité de la couleur du vin à traiter. Aussi il nous semble indispensable, le cas échéant, de pratiquer des essais préliminaires en opérant par exemple sur trois ou quatre litres de vin. Dans le premier, on utilisera un quart de gramme du noir devant être employé (ce qui correspond à 25 grammes par hecto), dans le second, un demi-gramme, correspondant à 50 grammes, dans les troisième et quatrième, respectivement trois quarts de gramme et un gramme représentant 75 et 100 grammes par hecto. Après avoir délayé la quantité de noir nécessaire à chacun des essais dans le vin, celui-ci peut être filtré après deux heures de contact avec le noir et, par un simple coup d'œil, on détermine la quantité de noir nécessaire et suffisante pour produire la décoloration.

La pratique du traitement est des plus simples. Il faut, cependant, avoir soin de délayer soigneusement le noir dans un peu de vin avant de l'introduire dans les fûts, et d'en assurer une égale répartition dans toute la masse, soit par des brassages, soit par des remontages. Après un repos de 10 à 15 jours, le vin se clarifie de lui-même; mais il peut arriver que des particules extrêmement fines de charbon restent en suspension. Dans ce cas, il faut alors avoir recours soit à la filtration, soit à un collage, en ayant soin de tanniser au préalable.

L. Ferré,
Directeur de la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or).

Dégustation à la tasse d'argent. — L'emploi de la tasse, pour les épreuves de dégustation, est consacré par un usage séculaire, car elle répond non seulement à une commodité par son petit volume et sa forme qui permet de la loger dans la poche, mais elle satisfait aussi plus qu'on ne le pense, aux conditions mêmes que la science indique pour une bonne observation des trois éléments de la couleur: ton, nuance et intensité.

En effet, la forme plate de la tasse permet par l'inclinaison, la visibilité de la couleur simultanément sous des épaisseurs faibles et très variables, d'autant mieux révélatrices des nuances qu'on les observe par contraste des teintes voisines provoquées par les creux et reliefs du métal, la surface polie blanche et brillante de l'argent, constitue à la fois un miroir et un fond blanc, de sorte que si la tasse ne donne pas la sensibilité de l'observation par transparence, elle a par contre, le très grand avantage d'accroître l'intensité de la coloration observée, la lumière étant reçue dans l'œil après avoir traversé deux fois la couche de vin, une première fois jusqu'à la surface de la tasse et une seconde fois après réflexion sur celle-ci; les rayons lumineux, entrant dans ce vin, subissent donc l'influence de l'absorption par une couche de vin d'épaisseur double de l'épaisseur réelle, de sorte que les rayons manifestant la teinte du vin, c'est-à-dire ceux, que reçoit l'œil, ayant traversé deux fois le vin, donneraient par suite la notion d'une teinte d'intensité double, si le miroir d'argent était parfait et n'absorbait pas lui-même une partie de rayons.

Au point de vue de la sensibilité visuelle, il suffit de placer la tasse sur un fond noir ou obscur, pour que l'œil ne soit pas ébloui, la manche d'un costume foncé constitue alors l'écran recherché, toujours à la portée de la main.

La tasse n'est pas évidemment l'outil permettant une observation parfaite de toutes les propriétés du vin; la forme plate qui la rend très pra-

tique pour la poche, est peu favorable à l'olfaction des bouquets évaporés sur une large surface sans doute, mais que le flair ne peut saisir qu'en faible proportion. De même pour la limpidité, si la tasse peut révéler les troubles prononcés et même les effets bleuissants par diffusion de la lumière sur les micelles des colloïdes en suspension (vins bleus, lactescents), elle laisse échapper les petites particules en suspension, d'un diamètre inférieur à celui du minimum de visibilité.

Cependant, elle a encore l'avantage par la rapidité de l'élévation de la température du vin, tenue enserrée dans le creux de la main, de favoriser dans l'épreuve d'olfaction, l'évolution des bouquets, soit par la volatilité de leurs constituants fugaces, soit par les effets de l'oxydation pour les vins oxydables, ou à goûts anormaux exagérables par l'oxydation.

L'acheteur qui veut s'entourer de tous les renseignements destinés à apprécier les qualités actuelles d'un vin et sa conservation, doit donc avoir chez lui à sa disposition, d'autres moyens d'investigation que ceux donnés par une tasse, outil vraiment insuffisant bien qu'il ait été autrefois, et souvent encore aujourd'hui, le seul matériel sur lequel repose un commerce dont la dégustation est la base essentielle; la tasse d'argent n'en réalise pas moins un objet simple, pratique, qui rend les plus grands services, mais auquel il ne faut pas demander ce qu'il ne peut pas donner.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

A propos de la délimitation des vins de Vouvray. — Le Tribunal de Tours a rendu le 10 juillet dernier son jugement dans l'affaire de la délimitation des vins de Vouvray.

On se souvient que les vignerons de neuf communes tourangelles prétendaient avoir droit à l'appellation d'origine Vouvray. Les communes de Neuillé-Le-Lierre, de Chançay, de Nazelles, de Reugny et de Noizay intervenaient à l'instance.

Le Syndicat de défense des vins de Vouvray faisait au contraire plaider par l'organe de Maître Marcel Plaisant, avocat à la Cour de Paris, que l'appellation de « Vouvray » devait être exclusivement réservée au vin récolté sur le territoire des communes de Vouvray, Sainte Radegonde, Rochecorbon et Vernou.

Le Tribunal a adopté cette thèse. Par son jugement, il déclare qu'en vertu des usages locaux, loyaux et constants « seuls les propriétaires des communes de Vouvray, Rochecorbon, Vernou et Sainte-Radegonde ont le droit de donner à leurs vins récoltés sur le sol de leurs communes et manutentionnés sur place, l'appellation d'origine « Vouvray ».

Le Tribunal « fait défense aux récoltants des communes de Neuilly-Le-Lierre, Nazelles, Chançay, Noizay et Reugny de déclarer à la mairie de leurs communes, de vendre, ou d'expédier des vins récoltés sous l'appellation « Vouvray ».

Cependant, les viticulteurs de Chançay, Noizay et Reugny pourront user de l'appellation « Chançay-Vouvray », « Noizay-Vouvray » et « Reugny-Vouvray » dans des conditions délimitées.

Les Vignerons de Noizay, de Chançay et de Reugny font appel à ce jugement, ce qui est leur droit strict; mais quel sera le jugement d'appel? Il n'est pas dans notre rôle de donner notre avis sur une question aussi délicate, mais il est bien évident que les propriétaires des communes non comprises dans l'ère délimitée qui ne voudraient pas se résoudre à accepter le jugement du Tribunal de Tours risqueraient de forts ennuis. Car, si l'appel est suspensif, il n'en est pas moins certain qu'en cas de confirmation pure et simple du jugement de Tours, ils risquent de se voir demander des dommages-intérêts de la part du Syndicat de défense des vins de Vouvray, ou des propriétaires qui peuvent se croire lésés.

Dans la rédaction du jugement, il est dit que seuls les vins récoltés et

manutentionnés sur les communes de Vouvray, auront le droit à l'appellation Vouvray. Certains négociants se sont émus de cette rédaction et se sont posés les questions suivantes :

1° Qu'entend-on par manutentionnés ?

2° Un vin récolt ésur Vouvray, mais mis en bouteilles en dehors de l'ère délimitée, pourra-t-il être dénommé Vouvray ?

Pour cette deuxième question, incontestablement : oui.

Vouvray n'est pas la seule région viticole délimitée et elle n'est pas la première ! Le répertoire des déclarations d'appellation d'origine publié par le Ministre de l'Agriculture en 1923 a une soixantaine de pages. Depuis plusieurs années déjà, la législation sur les appellations est appliquée. Jamais, en aucun cas, on n'a dénié à un négociant habitant Lille ou Dunkerque de pouvoir mettre en bouteilles un Saint-Emilion et de le vendre comme tel ; cela est tellement vrai, qu'au début, lorsque les premiers Syndicats de défense se sont formés vers 1907 ou 1908, ces associations délivraient à leurs adhérents des plaques-vignettes qui devaient être mises sur les fûts pour en garantir l'origine et l'acheteur du fût ainsi garanti avait la posssibilité en écrivant au siège du Syndicat de se procurer les étiquettes correspondant à la marque d'origine qu'ils échangeaient contre la vignette du fût.

Il n'est jamais entré dans la pensée des viticulteurs de demander d'être seuls détenteurs du droit de mettre un vin d'origine en bouteilles. Une telle prétention ne serait pas équitable et irait à l'encontre des intérêts du commerce, du consommateur et du propriétaire lui-même.

Mais que veut dire le mot manutentionnés ? Par le mot manutentionnés, le législateur comme le magistrat entendent désigner une opération, un travail qui auraient pour résultat de transformer ou de modifier la nature même du produit.

Les raisins doivent être manutentionnés pour qu'on en puisse tirer du moût ou du vin. Le raisin pressé, ce qui en modifie évidemment la nature, donne un produit qui porte un nom d'origine si le pressurage est fait sur le territoire délimité.

Un fût contenant du moût et qui quitte avant sa fermentation terminée le pays d'origine conserve néanmoins ce nom. L'on ne doit pas dénommer Champagne ou Saumur des vins mousseux qui ont été rendus mousseux en dehors de la région ayant droit à cette appellation. La loi est formelle. Cela tient à ce que le travail dit de champagnisation modifie profondément la nature et le caractère du vin.

Si donc un vin est mis simplement en bouteilles sans aucune autre préparation ou manutention, en dehors de son pays d'origine, il n'en conserve pas moins ses titres de noblesse puisque l'on n'a en rien changé son caractère primitif et qu'il conserve les mêmes principes non modifiés.

Nombre de négociants voient une entrave, une difficulté sérieuse et une complication nuisible dans les sous-titres aux vins des Communes de Noizay, Chançay et Reugny. Il faudrait à un négociant tenir quatre comptes séparés pour des vins d'une même contrée.

Je sais bien que vous me direz que dans le Bordelais et surtout dans la Bourgogne, les complications sont bien autres. Mais tout de même, si une simplification pouvait être apportée, elle ne pourrait être que bien accueillie et par les propriétaires et par les négociants.

X.X.X.

L'accord franco-allemand sur la potasse. — Un accord touchant l'alimentation en potasse du marché américain a été conclu entre les industriels de France et d'Allemagne.

D'après cet accord, il est prévu, en principe, que les mines alsaciennes fourniront 37,5 %, les mines allemandes 62,5 % de la potasse livrée aux Etats-Unis. Toutefois, en ce qui concerne les sulfates, l'Allemagne en enverra 35.000 tonnes et l'Alsace 5.000 tonnes seulement. Par suite de ce

traitement préférentiel accordé à l'Allemagne pour les sulfates, le pourcentage de l'Allemagne se trouve élevé en fait à 68,0 % et celui de l'Alsace réduit à 31,2 %.

Sur les 200.000 tonnes de potasse pure qu'absorbe à peu près le marché américain, les mines allemandes fournissent au total 131.500, les mines alsaciennes 68.500 tonnes. Au cas où les commandes américaines dépasseraient ce chiffre, les mêmes proportions seraient observées. Si l'un des contractants ne fournit pas les quantités demandées, l'autre se substituera à lui, mais il doit alors verser au premier 15 % de la valeur des livraisons. La part française, remarquent les journaux, est considérable.

Les prix doivent être fixés, sur la base de 27 dollars par tonne de chlorure de potassium à 80 %. En cas de divergence sur la question des prix, un tribunal d'arbitrage est prévu à La Haye.

Une des conséquences de cette entente sera de réduire la concurrence alsacienne sur certains marchés étrangers comme par exemple, la Hollande.

Association des Ingénieurs agronomes. — L'Association des anciens élèves de l'Institut National Agronomique à Paris (Association des Ingénieurs agronomes) donnera son bal annuel le 10 janvier prochain, dans les salons du Claridge's Hotel, avenue des Champs-Elysées, Paris.

Ce bal sera honoré de la présence de M. le Président de la République. M. le Ministre de l'Agriculture et M. le Ministre des Colonies y assisteront également.

L'Association des Ingénieurs agronomes a constitué dans son sein un groupe dit des « Praticiens de la terre » qui se réunira tous les mois et qui étudiera toutes les questions techniques et économiques se rapportant à l'agriculture. Ces réunions auront lieu au siège social de l'Association, 5, quai Voltaire, Paris.

Le Comité d'administration de l'Association a accepté la proposition de l'Association générale des Producteurs de blé tendant à prendre comme siège social le siège même de l'Association des Ingénieurs agronomes, 5, quai Voltaire, Paris.

Bibliographie

Almanach 1925 *de la Société des Agriculteurs de France*

La Société des Agriculteurs de France vient de faire paraître son Almanach pour l'année 1925. Ce petit opuscule qui contient un grand nombre de documents utiles est en vente aux bureaux de la Société, 8, rue d'Athènes, au prix franco de 65 centimes l'exemplaire.

Agenda du Réveil Agricole

L'Agenda de poche du *Réveil Agricole* pour 1925 vient de paraître. Cette publication, présentée sous une élégante couverture, a été considérablement augmentée, revue et corrigée. On y trouvera des chapitres concernant les Maladies et Insectes de la Vigne, des Arbres fruitiers, des Cultures potagères et maraîchères, la Vinification, etc.., etc., rédigés conformément aux dernières expériences. Un chapitre spécial sur les soins d'Hygiène et d'Alimentation à donner aux Animaux de la Ferme, de la Basse-Cour, les Conseils pratiques, les Foires et les Marchés, ainsi que des adresses des meilleurs fournisseurs de tous les produits nécessaires à l'exploitation complètent cette intéressante publication. En un mot, l'Agenda de 1925 sera un guide sûr et fidèle pour tous les agriculteurs et même pour les amateurs jardiniers. On le trouvera, au prix de 4 fr., dans les kiosques, chez les libraires, marchands grainiers et principaux dépôts du *Petit Marseillais*. Pour le recevoir franco par la poste, adresser 4 fr. 75 en mandat à M. l'administrateur du *Réveil Agricole*, 15, quai du Canal, Marseille.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 345 fr. et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 fr. ; 3e choix, 320 à 330 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 295 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 170 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 160 à 175 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. » à 7 fr. 75

Midi. — *Nîmes (8 décembre 1924).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 49 à 65 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 6 fr. 75 à 7 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, 420 à 425 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 210 à 220 fr.

Montpellier (25 novembre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 55 à 62 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 62 à 77 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. » à 7 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 440 à 450 francs ; marc à 86°, de 380 à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 220 à 230 francs l'hectolitre.

Béziers (12 décembre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 53 à 56 francs ; de 9°, de 55 à 58 francs ; de 10° à 11°, de 58 à 71 francs ; vins rosés, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Picpoul, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 375 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 375 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 220 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 décembre 1924.

Récolte 1924, de 9 à 10°, de 60 à 65 francs ; de 10 à 13°, de 66 à 85 francs l'hectolitre. En caves logés avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (13 décembre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 52 fr. à 70 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (13 décembre). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 52 à 62 francs ; de 10 à 12°, de 62 à 73 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 15 à 16°, de 200 à 215 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 113 fr. 00 à 122 fr. 00 : orges, 112 fr. à 118 fr. ; escourgeons, 100 fr. à 105 fr. ; maïs, 97 fr. à 102, seigle, 99 fr. 00 à 103 fr. 50; sarrasin, 91 fr. 00 à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 85 fr. 00 à 88 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 120 fr. 12. — Buenos-Ayres, 103 fr. 82. — Chicago, 109 fr. 87. — Sons, 55 fr. 00 à 64 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 130 fr.; jaune commune, 44 à 46 fr.; Saucisse rouge, de 48 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 45 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 140 à 180 fr. ; luzerne, 180 à 225 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 114 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 84 fr. 00 (Marseille); palmistes 69 fr. 00; de coprah, 81 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, » 86°. 440 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 176 fr. 50 à 177 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 10 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 12 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 50 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 8/6 à 12 liv. 14. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote). 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 103 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 197 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 25 fr. 00 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, 78 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 400 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 200 fr. — Citrons d'Italie : 12 à 30 fr. le 100. — Bananes : 44 à 150 fr. — Ail : 300 à 450 fr. — Champignons : 350 à 1.600 fr. — Artichauts poivrade : de 20 à 30 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 180 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 200 à 280 francs. — Haricots verts du Midi, de 300 à 600 francs. — Noix, de 300 à 430 francs. — Oranges d'Algérie, de 140 à 220 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 180 à 350 francs. — Pommes communes, 40 à 120 francs. — Endives 200 à 380 fr. — Châtaignes, 60 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 7 au samedi 13 décembre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	12 »	0 »	6 »	4
Lundi.....	4 »	0 »	2 »	0.1
Mardi.....	6 »	— 1 »	2. 5	»
Mercredi..	1 »	— 2 »	— 0. 5	»
Jeudi.....	0 »	— 2 »	— 1 »	»
Vendredi..	0 »	— 2 »	— 1 »	»
Samedi....	— 1 »	— 2 »	— 1. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	10 »	2 »	6 »	4
Lundi.....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Mardi.....	3 »	— 1 »	1 »	»
Mercredi..	5 »	— 2 »	1. 5	»
Jeudi.....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»
Vendredi..	— 1 »	— 4 »	— 2. 5	»
Samedi....	— 1 »	— 4 »	— 2. 5	»
	LYON			
Dimanche.	12 »	2 »	7 »	0.8
Lundi.....	8 »	1 »	4. 5	»
Mardi.....	2 »	0 »	1 »	»
Mercredi..	0 »	— 1 »	— 0. 5	»
Jeudi.. ...	1 »	0 »	0. 5	»
Vendredi..	4 »	— 2 »	1 »	»
Samedi....	1 »	— 1 »	0 »	»
	MARIGNANE			
Dimanche	15 »	7 »	11 »	»
Lundi.....	13 »	— 1 »	6 »	»
Mardi.....	14 »	0 »	7 »	»
Mercredi..	14 »	— 2 »	6 »	»
Jeudi.....	12 »	— 1 »	5. 5	»
Vendredi..	8 »	» »	» »	»
Samedi....	16 »	1 »	8. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
.... 7....	14 »	1 »	7. 5	0.2
.... 8....	14 »	— 3 »	5. 5	»
.... 9....	16 »	— 2 »	7 »	»
....10....	15 »	— 4 »	5. 5	»
....11....	4 »	1 »	2. 5	»
....12....	» »	— 1 »	» »	»
....13....	2 »	— 1 »	0. 5	»
	CAP CORSE			
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
.... 9....	» »	» »	» »	»
....10....	» »	» »	» »	»
....11....	» »	» »	» »	»
....12....	» »	» »	» »	»
....13....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
.... 7....	17 »	3 »	10 »	»
.... 8....	11 »	— 2 »	4. 5	»
.... 9....	» »	» »	» »	»
....10....	12 »	— 5 »	3. 5	»
....11....	» »	— 5 »	» »	»
....12....	» »	» »	» »	»
....13....	» »	— 3 »	» »	»
	NANTES			
.... 7....	13 »	— 1 »	6 »	»
.... 8....	10 »	1 »	5. 5	»
.... 9....	8 »	1 »	4. 5	»
....10....	6 »	— 2 »	2 »	»
....11....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»
....12 ...	0 »	— 2 »	— 1 »	»
....13 ...	1 »	— 1 »	0 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSE...